

Εξελίξεις στα ζυμωμένα γάλατα και ανάγκη για εκσυγχρονισμό του νομοθετικού πλαισίου

Χρήστος Κεχαγιάς

Καθηγητής του Τμήματος Τεχνολογίας

Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας

**Μέλος του ΔΣ της Εθνικής Επιτροπής
Γάλακτος**

Ζυμωμένα γάλατα → Χαρακτηριστικά

- Παρασκευάζονται από γάλα με δράση καταλλήλων μικροοργανισμών, που προκαλούν πήξιμο του γάλακτος μετά από πτώση του pH

- Η γιαούρτη είναι από τα πιο γνωστά Ζυμωμένα Γάλατα (ΖΓ). Εκτός όμως από αυτή, υπάρχει παγκοσμίως μία μεγάλη ποικιλία άλλων προϊόντων που περιλαμβάνονται στα ΖΓ

Εξελίξεις τελευταίων ετών

- Συσσώρευση δεδομένων για τη θρεπτική αξία
- Νέοι μικροοργανισμοί με ευνοϊκές επιδράσεις στην υγεία
- Νέα προϊόντα για ανάγκες marketing

- Παρασκευή παραδοσιακών προϊόντων με νέες τεχ/γίες, χωρίς ουσιαστική μεταβολή των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων τους
- Ουσιαστικές τροποποιήσεις στα χαρακτηριστικά παραδοσιακών προϊόντων (προσθήκες βελτιωτικών γεύσης, αντικατάσταση μικροοργανισμών, θερμική επεξεργασία) με ή χωρίς διατήρηση της παραδοσιακής ονομασίας

Ανάγκη εκσυγχρονισμού του νομοθετικού πλαισίου

- Με τις ραγδαίες εξελίξεις οι περισσότερες χώρες προχώρησαν σε τροποποιήσεις στο νομοθετικό τους πλαίσιο
- Παρά τις δυσκολίες ανεύρεσης κοινής βάσης σε παγκόσμια κλίμακα, ο Codex Alimentarius το 2003 διαμόρφωσε standard με τις βασικές αρχές

**Η νομοθεσία της χώρας μας δεν έχει
προσαρμοσθεί στις σύγχρονες εξελίξεις,
παρόλο που:**

- η γιαούρτη αποτελούσε για τους έλληνες καταναλωτές ένα προϊόν από τα πιο φυσικά, αγνά, ασφαλή, υψηλής θρεπτικής αξίας και με ευνοϊκές επιδράσεις στην υγεία
- σε αρκετές χώρες η γιαούρτη με συνεκτική δομή χαρακτηρίζεται και διαφημίζεται ως Greek style yoghurt

Ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένες αδυναμίες που υπάρχουν στη νομοθεσία μας και τρόποι κάλυψης

- Δεν έχει καθιερωθεί ο όρος Ζυμωμένα Γάλατα, πράγμα αναγκαίο αφού κυκλοφορούν και άλλα προϊόντα (ξινόγαλα, κεφίρ, αριάνι) εκτός της γιαούρτης
- Στον ορισμό του ΚΤΠ για τη γιαούρτη δεν αναφέρονται τα είδη των μικροοργανισμών και ο πληθυσμός τους

- Δεν διευκρινίζεται εάν κάποιος από τους χαρακτηριστικούς μικροοργανισμούς της γιαούρτης μπορεί να αντικατασταθεί και πώς θα ονομάζεται ένα τέτοιο προϊόν
- Δεν διευκρινίζεται σε περίπτωση προσθήκης προβιοτικών μικροοργανισμών ποια θα είναι η ονομασία του προϊόντος και ποιος ο πληθυσμός του μικροοργανισμού

- Δεν υπάρχει ευελιξία στον ΚΤΠ για ρύθμιση λιποπεριεκτικότητας σε διάφορα επίπεδα
- Δεν καλύπτεται η μεγάλη ποικιλία σύνθετων προϊόντων (με προσθήκες άλλων συστατικών, κυρίως βελτιωτικών γεύσης):
 - ποια από τα προϊόντα αυτά είναι ΖΓ
 - ποια συστατικά και σε τι ποσοστό μπορούν να προστίθενται
 - θα επιτραπεί η χρησιμοποίηση πρόσθετων και ποιών

Σύμφωνα με τον ΚΤΠ, για την παρασκευή γιαούρτης επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αποκλειστικά νωπού γάλακτος σαν πρώτη ύλη

- Δεν καλύπτεται από τον ΚΤΠ η περίπτωση προσθήκης άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων, κυρίως στερεών χωρίς λίπος για βελτίωση συνεκτικότητας ή θρεπτικής αξίας
- Στον ΚΤΠ γίνεται ιδιαίτερη αναφορά στο βουβαλίσιο γάλα, όχι όμως στο γίδινο από το οποίο μπορούν να παρασκευασθούν επίσης ΖΓ

Συνέπειες από τη μη αναμόρφωση του νομοθετικού πλαισίου

- Αύξηση κυκλοφορίας προϊόντων με διαφορετικά χαρακτηριστικά από αυτά που έχει συνηθίσει ο έλληνας καταναλωτής (πιθανά και προϊόντων που δεν θα μπορούσαν να ενταχθούν στα ΖΓ) και συγχρόνως δημιουργία σύγχυσης

- Σταδιακή αλλαγή διατροφικών συνηθειών των ελλήνων καταναλωτών
- Δημιουργία προβλημάτων στα παραδοσιακά μας προϊόντα που χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη το πιο φρέσκο γάλα
- Πρόκληση αρνητικών επιπτώσεων στην εγχώρια παραγωγή γάλακτος και κτηνοτροφία

Συμπεράσματα

- Το νομοθετικό πλαίσιο που ισχύει στη χώρα μας είναι ξεπερασμένο
- Είναι αναγκαία η προσαρμογή της νομοθεσίας στις σύγχρονες εξελίξεις με συνεργασία όλων των εμπλεκομένων (κρατικών φορέων, βιομηχανιών, παραγωγών γάλακτος), λαμβάνοντας υπόψη ότι η γιαούρτη και τα προϊόντα που θα εντάσσονται στα ΖΓ αντιπροσωπεύουν για τους έλληνες καταναλωτές προϊόντα φυσικά, αγνά, υψηλής θρεπτικής αξίας και με ευνοϊκές επιδράσεις στην υγεία